

หลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

ความเป็นมา

ชาวไทยทรงดำ ที่บ้านหนองหลวง ในพื้นที่ตำบลไผ่รอบ อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร มีการปลูกต้นไผ่ชุกงักกัน ลำต้นสูงใหญ่ที่ขึ้นเรียงรายอยู่เต็มพื้นที่ เป็นที่มาของชื่อตำบลไผ่รอบ และมีหน่อไม้ เป็นวัตถุดิบสำคัญในเมนูอาหารพื้นถิ่นของชาวไทยดำ กลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่แห่งนี้มาอย่างยาวนาน เมนูอาหารพื้นถิ่นที่สำคัญของที่นี่ คือ แกงหน่อส้ม หรือ แกงหน่อไม้ดอง ที่ได้รับการสืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งเป็นเมนูสำคัญที่ขาดไม่ได้ในประเพณีการไหว้บรรพบุรุษของชาวไทยดำ เพราะชาวไทยทรงดำเรียกหน่อไม้ดองว่า หน่อส้ม ซึ่งจุดเด่นของหน่อไม้ที่นี้ก็คือกรรมวิธีในการเก็บ และการดองหน่อไม้ เพราะในบริเวณพื้นที่ของบ้านหนองหลวงเป็นแหล่งหน่อไม้ที่มีคุณภาพดี และชาวบ้านก็จะเข้าไปตัดเก็บกันเฉพาะตอนที่หน่อไม้กำลังอ่อนๆ พร้อมรับประทาน เมื่อได้หน่อไม้มาแล้วก็จะเอาหน่อไม้มาเตรียมปอก และสับให้เป็นเส้น และนำไปดองเพื่อเก็บรักษาไว้รับประทานได้นานๆ เมื่อหน่อไม้ดองจนพร้อมทานแล้ว ก็จะนำหน่อไม้ดองมาประกอบอาหารกัน โดยเมนูที่ชาวบ้านมักจะทำกันเป็นวัฒนธรรมนั้นคือ แกงหน่อส้ม แกงหน่อส้ม ยังเป็นอาหารที่ใช้ในพิธีเสนเรือนของชาวไทยทรงดำ เป็นพิธีที่แสดงออกถึงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษชาวไทยทรงดำ ในการทำพิธีเสนเรือนจะประกอบด้วยอาหารคาวหวานหลายอย่าง แต่ที่ขาดไม่ได้ก็คือ แกงหน่อส้ม สำหรับหน่อไม้ของชาวบ้านหนองหลวง มีให้กินได้ตลอดปีหน่อไม้จะขึ้นเองตามธรรมชาติจะแตกหน่อเพื่อที่จะเป็นลำต้นไผ่ต่อไป หน่อไม้ที่พบ หน่อไม้ลูก ปัจจุบันมีการปลูกหน่อไม้ไว้รับประทานเอง แทนที่จะไปหาตามแนวป่า การทำหน่อไม้ดองเอาไว้รับประทานนอกฤดูของชาวไทยดำ นั้นถือเป็นการถนอมอาหารเก็บไว้รับประทานให้ได้นานๆ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

- การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ หลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม กำหนดหลักเกณฑ์ไว้ดังนี้
๑. เป็นหลักสูตรที่ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
 ๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน ชุมชน และสังคม
 ๓. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
 ๔. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะการทำแกงหน่อส้ม เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพหลักวิชาสูตรแกงหน่อส้ม	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	๑ ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม	๑. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม ๒. วิธีการแกงหน่อส้ม	๑. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม ๑. หน่อไม้ดอง ๑ ถ้วย ๒. เนื้อหมูสามชั้น ๓ กก. ๓. ใบแมงลัก ๑ กำมือ ๔. พริกแห้ง ๖-๗ เม็ด ๕. กระเทียม ๑ หัว ๖. หอมแดง ๑ หัว ๗. ตะไคร้หั่น ๓ ท่อน ๘. กะปิ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ๙. เกลือ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ๑๐. ผงชูรส ๑ ช้อนชา ๑๑. ผงปรุงรส ๑ ช้อนชา ๑๒. น้ำเปล่า ๑ ถ้วย ๒. วิธีการทำแกงหน่อส้ม การฝึกปฏิบัติการทำแกงหน่อส้ม - วิทยาการบรรยายและสาธิตการแกงหน่อส้ม - ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแกงหน่อส้ม <u>วิธีการทำ</u> ๑. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด ๒. ใส่น้ำมันเล็กน้อยผัดเครื่องแกงให้หอม ใส่เนื้อหมูลงผัดให้เข้ากัน ๓. เติมน้ำรอสักพักใส่หน่อไม้ดองลงไปต้มจนสุก ใส่ใบแมงลัก ๔. ปรุงรสด้วยผงปรุงรส ผงชูรส น้ำปลานิดหน่อยเพิ่มความหอม ชิมรสชาติตามต้องการ ตักใส่ชามพร้อมเสิร์ฟ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของวัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาแกงหน่อส้ม ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาหลักสูตรวิชาแกงหน่อส้มและฝึกขั้นตอนการการทำแกงหน่อส้ม		๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพ หลักสูตรวิชา แกนข้อสาม	๑. สามารถสำรวจและ ศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดใน ชุมชนได้ ๔. สามารถกำหนด ทิศทาง เป้าหมาย และ แผนการตลาดได้	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการ ขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและ แผนการตลาด	๑. สำรวจและ ศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้าน หรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุน การผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และดำเนินการ ตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนด ราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูล การตลาด และ วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชน ๔. การกำหนด ทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการ ตลาดที่เกี่ยวข้อง กับการจำหน่าย	๑ ชม.	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อคลิปวิดีโอ
๓. วิทียากร

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ